SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Joghurtgerät (D)
Instructions for use	Yoghurt maker (GB)
Mode d'emploi	Yaourtière (F)
Gebruiksaanwijzing	Yoghurtmaker (NL)
Instrucciones de uso	Yogurtera (E)

1310043



Joghurtgerät

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Anschluss
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise
- **Vorsicht!** Das Joghurt-Gerät wird während des Betriebes heiß!
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Zutaten
Für die Joghurt-Zubereitung ist eine entsprechende Menge Milch und zum Auslösen des Vorganges ein natürliches frisches Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) erforderlich. Anstelle des frischen Joghurts kann auch eine Joghurt-Reinzucht-Kultur in Form von käuflichem Joghurt-Pulver angesetzt werden. Joghurt-Pulver gibt es z.B. in Reformhäusern. Grundsätzlich lässt sich jede Milch verwenden. Am besten eignet sich homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90°C (kurz vor dem Kochen) erhitzt und wieder auf 30°C abgekühlt werden.

Zubereitung
- Geben Sie 1 bis 2 Teelöffel von natürlichem frischem Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) in jedes Portionsglas.
- Die keimfreie Milch kurzzeitig auf 90°C erhitzen und auf 30°C wieder abkühlen lassen. Die Zubereitungszeit beträgt 5-6 Stunden.
- Bei Verwendung von nicht erwärmter Milch (dem Kühlschrank entnommene abgekühlte Milch) verlängert sich die Zubereitungszeit auf ca. 8-9 Stunden.
- Diese Milch auf die Portionsgläser verteilen und den Joghurt-Brei gut mit der Milch vermischen.
- Anstelle des Frischjoghurts kann auch Joghurt-Pulver verwendet werden, das nach den Angaben des Herstellers auf die Portionsgläser verteilt wird.

Merkskala

Zum leichteren Merken kann der Anfang oder das Ende der Reifezeit an der Merkskala eingestellt werden. Dazu wird je nach Geräteausführung der Portionsknopf oder die Abdeckung des Gerätes auf die entsprechende Zeit gestellt.

Inbetriebnahme

- Das Joghurt-Gerät in einem normalen temperierten Raum aufstellen. Dabei kalte Zugluft, Erschütterungen und Bewegungen vermeiden.
- Die vorbereiteten Portionsgläser in die Heizschale stellen und Haube aufsetzen.
- Netzanschlussleitung anschließen und Joghurt-Gerät am Schalter einschalten.
- Während der Reifung das Joghurt-Gerät ruhig stehen lassen, bis der Joghurt fertig ist – ca. 5 - 6 Stunden bei erhitzter Milch, oder mindestens 8-9 Stunden bei Verwendung von kalter Milch.
- Der Joghurt ist nach Ablauf der Zubereitungszeit fertig. Schalten Sie nun das Gerät aus und ziehen Sie die Netzanschlussleitung aus der Steckdose.
- Die Portionsgläser warm aus dem Joghurt-Gerät entnehmen und im Kühlschrank erkalten lassen.
- Von dem fertigen Joghurt sollte gleich eine entsprechende Portion für die nächste Zubereitung aufgehoben werden.
- Bei Zubereitung von Fruchtjoghurt sind die Früchte gleich dem warmen Joghurt beizufügen und erst dann kalt zu stellen.

● **Hinweis:** Wird nach mehreren Zubereitungen aus der Kultur der Joghurt zu dünnflüssig, ist für den nächsten Ansatz ein neues frisches Joghurt-Pulver zu verwenden.

Reinigung und Pflege

● Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

● Das Joghurt-Gerät selbst nicht in Wasser stellen oder tauchen. Nur mit einem trockenen oder angefeuchteten Tuch abwischen.

- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Gläser und Deckel können normal gespült werden.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Yoghurt maker

Dear Customer,
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions
- **Caution:** The appliance will become hot during use.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution**: Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket:**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

What is needed?
To start yoghurt making you will need the required amount of milk and natural fresh yoghurt (without sugar, fruit or fruit juice). Dry culture can be used instead of fresh yoghurt. Simply follow the instructions on the packet.
Sterilised or U. H. T. milk will give the best results. Any other sort of milk should be heated up to 90° C for a short time before use. Allow the milk to cool down to approx. 30°C afterwards.

How to use
- Add 1 to 2 teaspoonful of natural yoghurt (without sugar or fruit juice) into the glass jars.
- For a preparation time of 5 to 6 hours, heat up the milk to 90°C and allow it to cool to approx. 30° C before use.
- If cold milk (at refrigerator temperature) is used, it will take 8 to 9 hours to make yoghurt.
- Divide the milk equally into the glass jars and thoroughly mix the yoghurt with the milk.
- Dry culture can be used instead of natural yoghurt. Simply follow the instructions given by the manufacturer of this product.

Memory dial
As a reminder, set the memory dial to the finishing time. Depending on the model, this is done by sliding the button on the front panel or by turning the small disk on the top lid to the respective finishing time.

Operation
- Set up the yoghurt maker in a room at normal room temperature. Avoid

draught and shocks.
- Now place the lids on the jars and arrange the jars in the yoghurt maker. Cover the yoghurt maker with the top lid.
- Plug in the appliance and switch on.
- The yoghurt maker should then be left undisturbed until the yoghurt has set - about 5 - 6 hours if the milk was heated or at least 8 - 9 hours if cold milk was used.
- Once the yoghurt has set, switch off the appliance and unplug it from the mains supply socket.
- Transfer the sealed jars at once to the refrigerator and allow the yoghurt to cool.
- Once you have made your first batch of yoghurt, reserve the required amount of the yoghurt for your next batch.
- If you wish to make fruit yoghurt, add the fruit to the warm yoghurt before you transfer the jars to the refrigerator to cool.

● Remark: After three or four makings the yoghurt may become watery, it is then time to restart the process with fresh yoghurt.

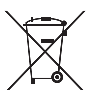
Cleaning and care:

● Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.

● To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.

- The exterior may be wiped with a clean damp cloth.
- Wash the glass jars and the top lid in warm soapy water.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Ⓕ

Yaourtière

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

Branchement au secteur
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Consignes de sécurité importantes
- **Attention** : les surfaces de la yaourtière deviennent chaudes durant l'emploi.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Conseils pratiques
Pour la préparation de yaourt, il vous faut la quantité correspondante de lait et, pour la fermentation, un yaourt naturel et frais (sans fruits et sans jus). Au lieu d'un yaourt naturel vous pouvez utiliser yaourt en poudre en vente dans le commerce. En général, vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec de lait homogénéisé. Si vous utilisez un autre type de lait, il est conseillé de préchauffer le lait jusqu'à 90' C (ne pas bouillir) et de le laisser refroidir jusqu'à 30°C environ avant l'utilisation.

Préparation de yaourt
- Verser d'abord 1 à 2 cuillères de yaourt naturel (sans fruits et sans jus) dans chaque pot.
- Pour un temps de préparation de 5 à 6 heures, préchauffer le lait à 90°C et laisser refroidir après à env. 30° C.
- En utilisant de lait à la température du réfrigérateur, le temps de préparation se proroge à 8 - 9 heures.
- Ensuite, ajouter le lait dans les pots et mélanger bien le yaourt et le lait.
- En utilisant de yaourt en poudre au lieu de yaourt naturel, veuillez bien suivre les instructions données par le fabricant de ce produit.

Echelle pense-bête
Afin de vous rappeler la fin du temps de préparation, marquez-la sur l'échelle de temps qui se trouve à côté de l'interrupteur ou sur le couvercle – ceci dépend du modèle.

Simplement mettre le bouton ou le disque à l'heure correspondante.

Mise en marche

- Positionner la yaourtière dans un endroit à température normale. Éviter tout courant d'air.
- Mettre les couvercles livrés avec sur les pots et positionner les pots dans la yaourtière. Puis fermer le couvercle de l'appareil.
- Brancher l'appareil et mettre en marche en appuyant sur l'interrupteur.
- Ne pas bouger l'appareil pendant le processus de fermentation. Le yaourt est prêt au bout de 5 à 6 heures si vous avez utilisé de lait préchauffé ou après 8 à 9 heures si vous avez utilisé de lait froid.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
- Retirer les pots chauds de l'appareil et les positionner au réfrigérateur.
- Réserver une certaine quantité du yaourt pour la prochaine préparation.
- Pour obtenir de yaourt aux parfums ou aux fruits, ajoutez-les au yaourt chaud (avant de le mettre au réfrigérateur).

● **Remarque**: Si, après quelques préparations, le yaourt devient fluide, il faut que vous recommencez le processus en utilisant de yaourt naturel frais ou yaourt en poudre.

Entretien et nettoyage

● Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.

● Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les pots et le couvercle se nettoient dans l'eau chaude en y ajoutant un détergent doux.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

(NL)

Yoghurtmaker

Beste klant
Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsinstructies
- **Let op:** De yoghurtmaker wordt tijdens het gebruik heet!
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing**: houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Wat hebben we nodig
Voor de yoghurtbereiding is een hoeveelheid melk en (om het procede in werking te zetten) een natuurlijke Verse yoghurt (zonder toevoeging van fruit of vruchtensap) nodig. In plaats van de verse yoghurt kan ook een yoghurtpoeder gebruikt worden. Yoghurtpoeder kunt U in reformhuizen kopen. U kunt elk soort melk gebruiken. Het beste gepasteuriseerde melk. Iedere andere melk moet kort voor het gebruik op ca. 90°C verhit worden en weer afgekoeld tot ca. 30°C.

Bereiding
- Eerst 1 tot 2 theelepels van de verse natuur yoghurt in ieder glas doen.
- Voor een bereidingstijd van ca. 5 - 6 uur de kiemvrije melk lauwwarm maken tot ca. 30°C.
- Bij gebruik van niet verwarmde melk (melk zo uit de koelkast genomen) wordt de bereidingstijd ca. 8 - 9 uur.
- Aansluitend deze melk in de glazen verdelen en de yoghurtbrij goed met de melk vermengen.
- In plaats van de verse yoghurt kunt U ook yoghurtpoeder gebruiken, dat op aanwijzing van de fabrikant over de glazen verdeeld moet worden.

Tijdinstelling
Voor het eenvoudig te onthouden, kan de eindtijd van het rijpingsproces met de schuifregelaar worden ingesteld. Dit als

geheugensteuntje. Hiervoor wordt de regelknop of schulfregelaar van het apparaat, elk naar het betreffende type, op de gewenste eindtij d ingesteld.

Ingebruikname

- De yoghurtmaker in een ruimte met een normale temperatuur zetten. Koude lucht zoveel mogelijk vermijden.
- De klaargemaakte glazen in de verwarmingsschaal zetten en de deksel erop doen.
- Snoer aansluiten en de yoghurtmaker inschakelen.
- Tijdens het gebruik de yoghurtmaker laten staan. Na ongeveer 5 - 6 uur bij gebruik van verwarmde melk of na ongeveer 8 - 9 uur bij gebruik van gekoelde melk, is de yoghurt klaar.
- Apparaat uitschakelen.
- De glazen warm uit de yoghurtmaker nemen en in de koelkast af laten koelen.
- Van de yoghurt moet meteen een overeenkomende portie voor de volgende bereiding gereserveerd worden.
- Bij bereiding van vruchtenyoghurt moet U vruchten tegelijk bij de warme yoghurt voegen en dan pas laten afkoelen.

● **Tip**: wordt na meerdere bereidingen de yoghurt te dun, dan voor de volgende bereiding een nieuw yoghurtpoeder gebruiken.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

● Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.

● Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.

- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- De glazen en het deksel kunnen gewoon afgewassen worden.

Weggooien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

(E)

Yogurtera

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Instrucciones importantes de seguridad
- **Advertencia**: La yogurtera alcanza altas temperaturas durante su funcionamiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución**: mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje el cable colgando.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Que se necesita
Para la preparación del yogur se requiere leche y un yogur natural (sin frutas ni zumo de frutas). En vez de yogur se puede usar también yogur en polvo si existe en el mercado. Se puede utilizar todo tipo de leche, pero la mejor es la homogeneizada (UHT), cualquier otra leche se deberá calentar previamente a aprox. 90°C (justo antes de hervir) y dejar enfriar a 30°C.

Instrucciones
– Poner 1-2 cucharaditas de yogur natural en cada recipiente y mezclarlo bien con la leche tibia a aprox. 30°C y dejar reposar de 5-6 horas.
– Si se utiliza leche fría el proceso se prolongará a 8-9 horas.
– Añada la leche a partes iguales en los tarros y mezclar bien con el yogur.
– En vez del yogur natural también puede utilizar yogur en polvo, siguiendo atentamente las instrucciones del fabricante.

Escala indicadora
Para saber cuando ha finalizado el proceso bastará marcar en la escala la hora en que debe acabar. Para ello se coloca el botón de posición o la tapa (según modelo) en la hora deseada.

Comienzo del proceso
– Colocar la yogurtera en una habitación a temperatura ambiente, evitando

corrientes de aire.
- Colocar los recipientes en la yogurtera y cubrir con la tapa.
- Enchufar y encender la yogurtera.
- Durante el proceso no mover la yogurtera. El yogur estará listo después de 5-6 horas, si se utiliza leche tibia, y de 8-9 horas si se utiliza leche fría.
- Desconectar el aparato una vez finalizado el proceso.
- Sacar los recipientes calientes de la yogurtera y dejarlos enfriar en el frigorífico.
- Una vez que haya hecho el primer grupo de yogures, guarde la cantidad de yogur necesaria para el siguiente proceso.
- Si desea hacer yogur de fruta añada la fruta al yogur templado antes de poner los recipientes en el frigorífico.

● **Advertencias**: Si después de varios usos observa que el yogur está demasiado líquido utilice un nuevo yogur natural o yogur en polvo.

Limpieza y cuidado

● Antes de limpiar el aparto deberá desconectarlo de la red y permitir que se enfríe.

● No sumerja la yogurtera en agua.

- Solo pasar un paño seco o humedecido.
- Lavar los recipientes de cristal y las tapas en agua con jabón.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.